



## **Manual de uso.**

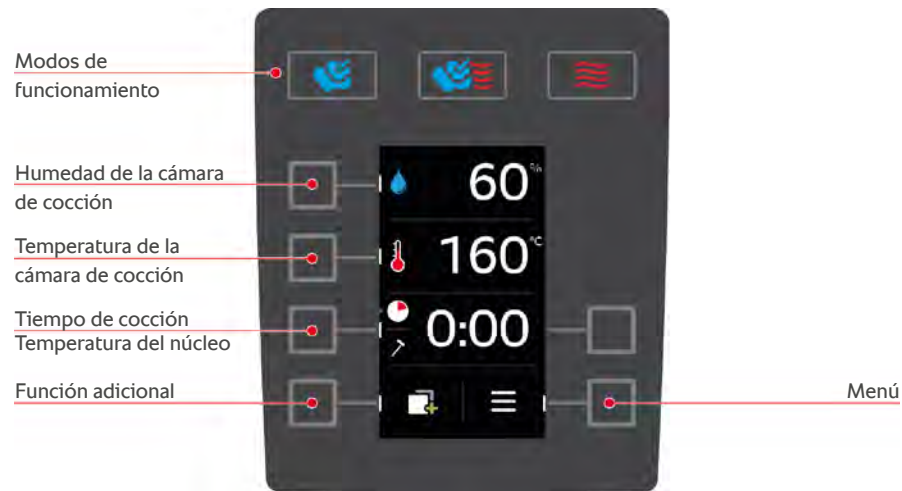
iCombi® Classic.

# Índice.

- 04** Modos de funcionamiento
- 12** Parámetros de cocción
- 14** Funciones adicionales
- 17** Modo de programación
- 18** Limpieza
- 19** Instrucciones de uso y limpieza para accesorios con revestimiento
- 20** Hornear
- 26** Huevos
- 28** Pescado
- 30** Verduras y guarniciones
- 34** Patatas y guarniciones
- 38** Precocinados congelados
- 40** Carne de vacuno y ternera
- 42** Carne de cerdo y cordero
- 46** Carne de caza y aves
- 50** Salchichas, terrinas y pasteles salados

# Modos de funcionamiento.

## Acceder a los modos de funcionamiento



Puede usar los siguientes modos de funcionamiento:

- › Vapor
- › Combinación de vapor y aire caliente
- › Aire caliente

Dispone de los siguientes parámetros de cocción:

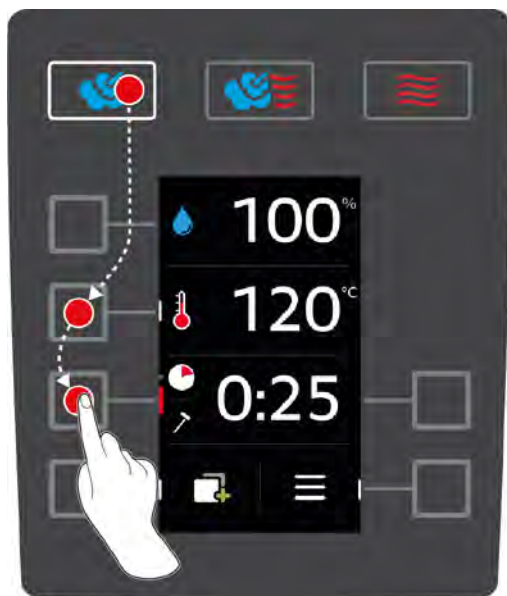
- › Humedad de la cámara de cocción
- › Temperatura de la cámara de cocción
- › Tiempo de cocción
- › Temperatura del núcleo




Dispone de las siguientes funciones adicionales:


- › Calentar
- › Función de enfriamiento Cool Down
- › Velocidad del aire
- › Cocción Delta T

# Modos de funcionamiento.

## Cocer al vapor los alimentos

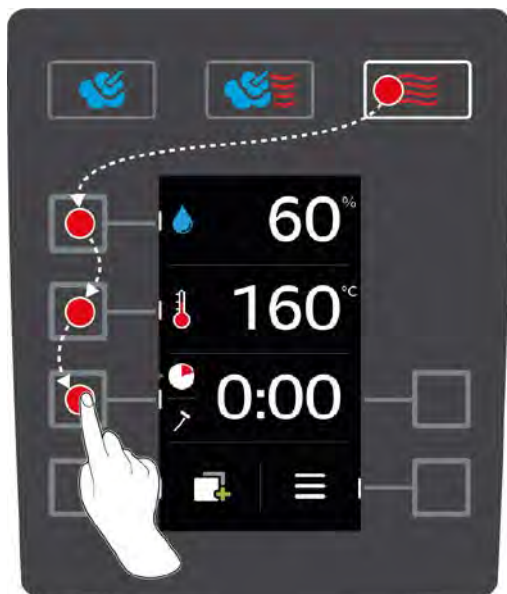





1.  Pulse el botón.  
> Se precalentará el equipo.
2.  Pulse el botón.
3. Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura deseada de la cámara de cocción.
4.  Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> La selección de los parámetros de cocción pasará automáticamente al **Tiempo de cocción**.
5. Gire la rueda de ajuste central y configure el tiempo de cocción deseado.



6. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.
7.  Para cocer el alimento según la temperatura del núcleo, pulse el botón una vez.
8. Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura del núcleo deseada.
9. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> Una vez que se alcance la temperatura configurada de la cámara de cocción, se le solicitará que cargue el equipo. Si no carga el equipo, el calentamiento se interrumpirá tras 10 minutos.
10. Cargue el equipo.  
> Se cocerán los alimentos. Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.

# Modos de funcionamiento.

## Cocinar los alimentos con aire caliente



-  Pulse el botón.  
> Se precalentará el equipo.
-  Pulse el botón.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la humedad deseada de la cámara de cocción.
-  Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> La selección de los parámetros de cocción pasará automáticamente a la **Temperatura de la cámara de cocción**.

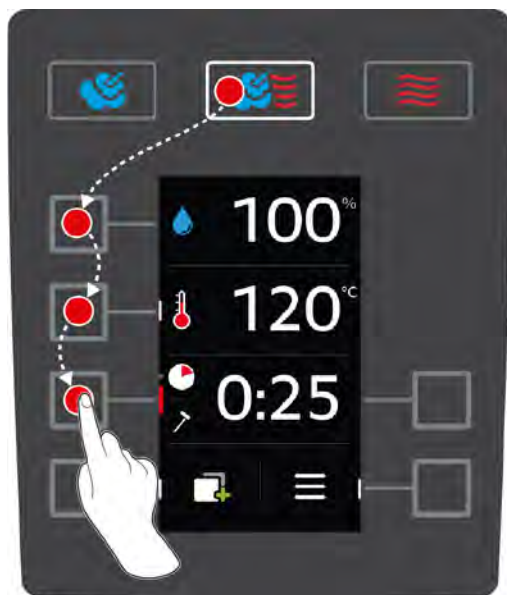
-  Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> La selección de los parámetros de cocción pasará automáticamente al **Tiempo de cocción**.
- Gire la rueda de ajuste central y configure el tiempo de cocción deseado.
- Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.
-  Para cocer el alimento según la temperatura del núcleo, pulse el botón una vez.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura del núcleo deseada.
- Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> Una vez que se alcance la temperatura configurada de la cámara de cocción, se le solicitará que cargue el equipo. Si no carga el equipo, el calentamiento se interrumpirá tras 10 minutos.
- Cargue el equipo.  
> Se cocerán los alimentos. Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.



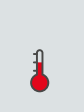
### Información:



En el modo de funcionamiento «Aire caliente» no se superará en la cámara de cocción la humedad ajustada por usted. Si la humedad en la cámara de cocción es más alta que la humedad ajustada, el equipo se deshumidifica. Si la humedad en la cámara de cocción es más baja que la humedad ajustada, el equipo no la adaptará.

# Modos de funcionamiento.

Cocer los alimentos con la combinación de vapor y aire caliente



-  Pulse el botón.  
> Se precalentará el equipo.
-  Pulse el botón.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la humedad deseada de la cámara de cocción.
-  Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> La selección de los parámetros de cocción pasará automáticamente a la **Temperatura de la cámara de cocción**.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura deseada de la cámara de cocción.

-  Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> La selección de los parámetros de cocción pasará automáticamente al **Tiempo de cocción**.
- Gire la rueda de ajuste central y configure el tiempo de cocción deseado.
- Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.
-  Para cocer el alimento según la temperatura del núcleo, pulse el botón una vez.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura del núcleo deseada.
- Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> Una vez que se alcance la temperatura configurada de la cámara de cocción, se le solicitará que cargue el equipo. Si no carga el equipo, el calentamiento se interrumpirá tras 10 minutos.
- Cargue el equipo.  
> Se cocerán los alimentos. Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.

## Información:


En el modo de funcionamiento «Combinación» se mantendrá siempre exactamente en la cámara de cocción la humedad ajustada por usted. Esto significa que si hay demasiado poca humedad se inyectará vapor y que si hay demasiada humedad el sistema pasará a deshumidificar activamente.

# Parámetros de cocción.



## Humedad de la cámara de cocción


Mediante este parámetro de cocción puede ajustar la humedad en la cámara de cocción. Puede configurar la humedad de la cámara de cocción de la siguiente manera:

1.  Pulse el botón.
2. Gire la rueda de ajuste central y configure la humedad deseada de la cámara de cocción.
3. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.
  - > La selección de parámetros de cocción pasará automáticamente al parámetro de cocción «Temperatura de la cámara de cocción».




## Temperatura de la cámara de cocción

Mediante este parámetro de cocción puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción. Puede configurar la temperatura de la cámara de cocción de la siguiente manera:

1.  Pulse el botón.
2. Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura deseada de la cámara de cocción.
3. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.

Así puede consultar la humedad y temperatura actuales de la cámara de cocción:



1.  Pulse y mantenga pulsado el botón.
  - > Tras poco tiempo se mostrará la temperatura actual de la cámara de cocción.
2. Para volver a los parámetros configurados, suelte el botón.



## Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción podrá configurar el plazo de tiempo en que desea que el alimento alcance el resultado deseado. Como alternativa, puede hacer que su equipo funcione de manera ininterrumpida con los ajustes que usted haya configurado previamente. Para ello, active el modo de funcionamiento continuo.

Puede configurar el tiempo de cocción de la siguiente manera:

1.  Pulse el botón.
2.  Gire la rueda de ajuste central y configure el tiempo de cocción deseado.
  - > Si ajusta el tiempo de cocción a 10:00, aparecerá el símbolo.  
El modo continuo está activado.
3. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.


Si ha configurado el tiempo de cocción, no podrá aplicar el parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.



## Temperatura del núcleo

Con este parámetro de cocción podrá configurar la temperatura del núcleo o el grado de cocción del alimento que prefiera.

Puede configurar la temperatura del núcleo de la siguiente manera:




1.  Pulse el botón dos veces.
2. Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura del núcleo deseada.
3. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.

# Funciones adicionales.

## Calentar




Con esta función adicional se precalentará la cámara de cocción de manera que se cree una acumulación de calor.

Puede configurar la temperatura a la que desea que se caliente el equipo de la siguiente manera.

-  Pulse el botón.
-  Pulse el botón.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura deseada.
- Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.
-  Para restaurar los parámetros de cocción, pulse el botón.

## Función de enfriamiento Cool Down






Si ha preparado alimentos a temperaturas elevadas y, acto seguido, necesita emplear una temperatura de la cámara de cocción más baja, podrá enfriar la cámara de cocción con la función Cool Down.

-  El deflector de aire está correctamente bloqueado.
-  Pulse el botón.
- ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! Si abre la puerta de la cámara de cocción, saldrá de esta vapor caliente con fuerza.** Abra la puerta de la cámara de cocción.
  - › **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones! Si abre la puerta de la cámara de cocción, la turbina no se frenará. No meta la mano en la turbina en movimiento. La velocidad de la turbina aumentará. La temperatura de la cámara de cocción se reducirá.**
-  Para restaurar los parámetros de cocción, pulse el botón.



## Velocidad del aire

Mediante esta función adicional puede ajustar la velocidad de la turbina. Cuanto mayor sea el nivel seleccionado, mayor será la velocidad del aire. Seleccione un nivel bajo para los alimentos pequeños y sensibles.

Puede configurar la velocidad del aire de la siguiente manera:

Nivel	Velocidad del aire
	La turbina funciona con 1/4 de la velocidad del aire
	1/4 de la velocidad del aire
	1/2 de la velocidad del aire
	Toda la velocidad del aire
	Turbo

Puede configurar la velocidad del aire de la siguiente manera:

-  Pulse el botón.
-  Pulse el botón.
- Gire la rueda de ajuste central y configure la velocidad del aire deseada.
- Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.

# Funciones adicionales.




## Cocción Delta T

Con esta función adicional se cocerán los alimentos manteniéndose una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo. Aumentando lentamente la temperatura de la cámara de cocción y manteniendo una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, el alimento se cocinará lentamente y de manera particularmente delicada. Así se minimizarán las pérdidas por cocción.

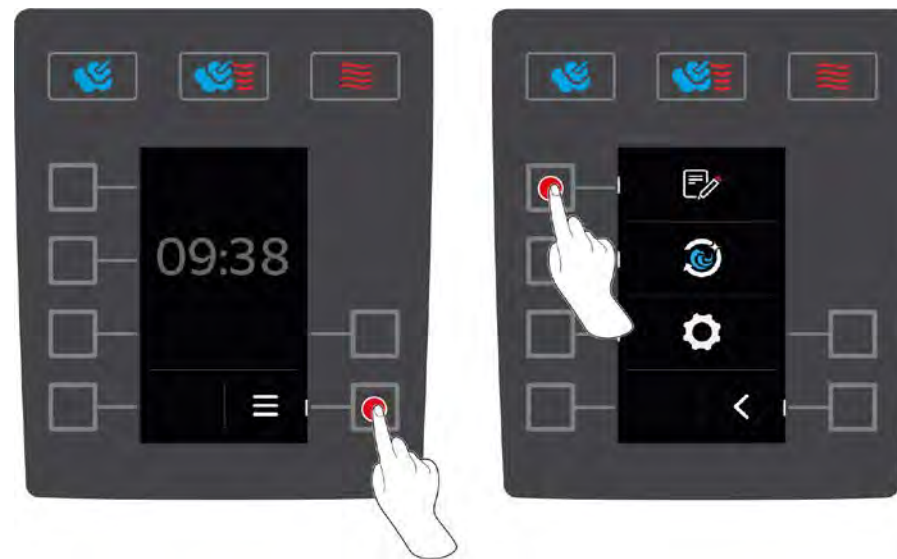
Puede seleccionar una diferencia de entre 20 °C y 60 °C. Después deberá configurar la temperatura del núcleo deseada.



Cuanto menor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más despacio y de manera más delicada se cocinará el alimento. Cuanto mayor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más rápido se cocinará el alimento.

Puede configurar la cocción Delta T de la siguiente manera:

1.  Pulse el botón.
2.  Pulse el botón.  
> Volverá automáticamente a los parámetros de cocción. El parámetro de cocción «Tiempo de cocción» será sustituido por la función «Cocción Delta-T».
3.  Pulse el botón.
4. Gire la rueda de ajuste central y configure la diferencia deseada de temperatura.
5. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> La selección pasará automáticamente al parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.
6. Gire la rueda de ajuste central y configure la temperatura del núcleo deseada.
7. Pulse la rueda de ajuste central para confirmar su configuración.  
> Se mostrarán los parámetros de cocción correspondientes a los ajustes que haya configurado.

# Modo de programación.



1.  En la pantalla de inicio, pulse el botón.
2.  Pulse el botón.  
> Se mostrará la lista de programas del modo de programación.





Encontrará más información en el manual de instrucciones.

# Limpieza.

Su iCombi Classic dispone de un sistema de limpieza automático. Tiene que seleccionar el programa de limpieza, introducir el número indicado de pastillas de detergente Active Green y Care y el equipo empezará por sí solo el proceso de limpieza. Al mismo tiempo, el sistema integrado Care eliminará la cal del generador de vapor. De esta manera, dispondrá siempre de un equipo limpio, higiénico y bien mantenido.

## Iniciar limpieza

Los bastidores colgantes están correctamente colocados en la cámara de cocción.

-  En la pantalla de inicio, pulse el botón.
-  Pulse el botón:
  - › Si la temperatura de la cámara de cocción supera los 50 °C, se mostrará el mensaje: **Cámara de cocción demasiado caliente**
- Inicie la función Cool Down para reducir la temperatura de la cámara de cocción. Encontrará más información en el manual de instrucciones.
-  Pulse el botón.
- Gire la rueda de ajuste central y seleccione el programa de limpieza deseado.
- Abra la puerta de la cámara de cocción.
- Extraiga todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción.
- ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Para protegerse adecuadamente de las pastillas de detergente Active Green y Care-Tabs, use una mascarilla y guantes de protección frente a sustancias químicas.** Saque el número indicado de pastillas de detergente Active Green y colóquelas en el filtro del desagüe de la cámara de cocción.
- Saque el número indicado de pastillas de detergente Care y colóquelas en el cajón de pastillas Care.
- Cierre la puerta de la cámara de cocción.
-  Para confirmar la acción, pulse el botón.
  - › Se iniciará la limpieza automática.
  - › Una vez concluida la limpieza automática, sonará una señal acústica.

Encontrará más información en el manual de instrucciones.

# Instrucciones de uso y limpieza para accesorios con revestimiento.

- Primer uso:
  - Antes del primer uso, limpie los accesorios con un poco de detergente y una esponja o cepillo suave.
- Uso diario:
  - Levante los productos de los accesorios solo con una espátula adecuada de plástico resistente al calor o de teflón.
- Limpieza diaria:
  - Los accesorios deben haberse enfriado y estar a temperatura ambiente antes de iniciar la limpieza (no los enfríe en agua!).
  - Ponga en remojo los accesorios durante 15 minutos si están muy sucios.
  - Limpie los accesorios en un baño de agua con detergente y una esponja suave o un cepillo de plástico, y luego séquelos con un paño suave.

## Atención:

- › No se deben utilizar pinzas metálicas, espátulas metálicas, etc. para manipular los accesorios que tengan revestimiento.
- › Ningún accesorio debe limpiarse en la cámara de cocción con Efficient CareControl.
- › No utilice para limpiar accesorios ningún utensilio de limpieza duro (estropajos, rascadores metálicos, esponjas de acero, etc.).
- › Los limpiadores agresivos como, por ejemplo, los líquidos abrasivos, pueden dañar el revestimiento y hacer que los accesorios se vuelvan inutilizables, por lo que solo se deben utilizar detergentes de uso corriente para vajilla disponibles en el mercado.

# Hornear.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Bizcocho

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Accesorios Contenedor de granito esmaltado, 20 mm o 40 mm

### Precalear Paso 1

			
250 °C	160 °C	45 min	40%

## Strudel de manzana

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Accesorios Bandeja para asar y hornear

### Precalear Paso 1



			
250 °C	170 °C	25 min	20%

## Base de bizcocho

Cantidad de carga	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Accesorios Contenedor de granito esmaltado, 20 mm

### Precalear Paso 1

				
250 °C	180 °C	12 min	60%	Nivel 2





	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Anillo de bizcocho

Cantidad de carga	3× 1 Ud.	3× 2 Ud.	3× 4 Ud.	5× 2 Ud.	5× 4 Ud.	10× 2 uds.	10× 4 Ud.
-------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	---------------	--------------

Accesorios Parrilla

### Precalear Paso 1






				
250 °C	180 °C	40 min	60%	Nivel 2

## Hojaldre, pasteles de carne, fleurons





Cantidad de carga	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Accesorios Bandeja para asar y hornear

### Precalear Paso 1

				
210 °C	160 °C	12 min	90%	Nivel 2

### Paso 2






			
200 °C	5 min	60%	Nivel 2

## Pasta choux (profiteroles)





Cantidad de carga	4× 10 Ud.	6× 15 Ud.	6× 30 Ud.	10× 15 Ud.	10× 30 Ud.	20× 15 Ud.	20× 30 Ud.
-------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Accesorios Bandeja para asar y hornear

### Precalear Paso 1

				
240 °C	180 °C	5 min	100%	Nivel 2

### Paso 2

			
160 °C	8 min	100%	Nivel 2

# Hornear.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Compota

Cantidad de carga	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 65 mm						







### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	90 °C	8 min

## Flan (en vasos)

Cantidad de carga	6× 8 Ud.	6× 1 Ud.	6× 24 Ud.	10× 12 Ud.	10× 24 Ud.	20× 12 Ud.	20× 24 Ud.
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 20 mm						







### Precalear Paso 1

					
100 °C	60%	85 °C	35 min	40%	Nivel 3

## Pastel de levadura

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 20 mm						

### Precalear Paso 1







					
180 °C	100%	160 °C	10 min	80%	Nivel 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Trenzas

Cantidad de carga	3× 1 Ud.	3× 2 Ud.	3× 4 Ud.	5× 2 Ud.	5× 4 Ud.	10× 2 Ud.	10× 4 Ud.
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 20 mm						


### Precalear Paso 1

					
180 °C	100%	160 °C	35 min	60%	Nivel 3

## Tarta de queso (base de masa quebrada)

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						








### Precalear Paso 1

				
160 °C	130 °C	60 min	40%	Nivel 3





## Tarta de queso al estilo cheesecake Nueva York

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						

### Precalear Paso 1 Paso 2

						
152 °C	100%	150 °C	25 min	70%	Nivel 3	110 °C

### Paso 3

			
105 °C	25 min	60%	Nivel 2






# Hornear.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Masa quebrada

Cantidad de carga	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						






### Precalear Paso 1

				
200 °C	170 °C	25 min	60%	Nivel 3

## Bizcocho de mármol

Cantidad de carga	3× 1 Ud.	3× 2 Ud.	3× 4 Ud.	5× 2 Ud.	5× 4 Ud.	10× 2 Ud.	10× 4 Ud.
Accesorios	Parrilla						

### Precalear Paso 1

				
180 °C	160 °C	45 min	60%	Nivel 2

## Masa quebrada y galletas navideñas Spritzgebäck

Cantidad de carga	3× 16 Ud.	6× 24 Ud.	6× 48 Ud.	10× 24 Ud.	10× 48 Ud.	20× 24 Ud.	20× 48 Ud.
Accesorios	Bandeja para asar y hornear						

### Precalear Paso 1





			
180 °C	160 °C	12 min	100%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Tarta Streuselkuchen

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						











### Precalear Paso 1

				
180 °C	160 °C	30 min	80%	Nivel 3

## Panecillos

Cantidad de carga	6× 8 Ud.	6× 12 Ud.	6× 24 Ud.	10× 12 Ud.	10× 24 Ud.	20× 12 Ud.	20× 24 Ud.
Accesorios	Bandeja para asar y hornear						

### Precalear Paso 1 Paso 2

									
180 °C	100%	170 °C	4 min	80%	Nivel 4	160 °C	12 min	30%	Nivel 4

# Huevos.




Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Huevos (cocidos duros)

Cantidad de carga	6× 30 Ud.	6× 45 Ud.	6× 90 Ud.	10× 45 Ud.	10× 90 Ud.	20× 45 Ud.	20× 90 Ud.
Accesorios	Contenedor, perforado, 65 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	12 min

## Huevos pochados

Cantidad de carga	6× 8 Ud.	3× 12 Ud.	3× 24 Ud.	5× 12 Ud.	5× 24 Ud.	10× 12 Ud.	10× 24 Ud.
Accesorios	Parrilla						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	90 °C	10 min

## Royale

Cantidad de carga	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4 
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 40 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	85 °C	45 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Huevos revueltos

Cantidad de carga	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6 
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 65 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	90 °C	20 min

# Pescado.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Salmón (piezas enteras)

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Parrilla y contenedor de acero inoxidable, 20 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	75 °C	60 °C

## Filete de trucha asalmonada, filete de rodaballo, filete de lenguado

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 20 mm						








### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	75 °C	6 min

## Filete de salmón (a la plancha)

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Bandeja para asar y hornear						

### Precalear Paso 1 Paso 2




						
180 °C	160 °C	50 °C	40%	200 °C	57 °C	40%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Trucha azul

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 40 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	12 min

## Mejillones

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 40 mm						






### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	78 °C	10 min

## Langostinos

Cantidad de carga	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Accesorios	Bandeja para asar y hornear						









### Precalear Paso 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20%	Nivel 5

## Pescado rebozado

Cantidad de carga	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						

### Precalear Paso 1 Paso 2

							
230 °C	0%	230 °C	4 min	50%	230 °C	3 min	0%

# Verduras y guarniciones.




Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Brócoli, judías

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 40 mm						




### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	8 min

## Coles de Bruselas, nabicol, zanahorias

Cantidad de carga	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 40 mm						




### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	11 min

## Espinaca, col rizada (blanquear)

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 40 mm						

### Precalentar Paso 1




		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	4 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Coliflor

Cantidad de carga	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 40 mm						




### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	12 min

## Guisantes verdes

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 40 mm						

### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	5 min

## Espárragos

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 40 mm						

### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	90 °C	15 min



# Verduras y guarniciones.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Tomates confitados

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 20 mm						











### Precalear

Precalear		Paso 1		
				
100 °C	50%	95 °C	15 min	40%

## Repollo relleno

Cantidad de carga	6× 10 Ud.	6× 15 Ud.	6× 30 Ud.	10× 15 Ud.	10× 30 Ud.	20× 15 Ud.	20× 30 Ud.
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						

### Precalear

Precalear		Paso 1			Paso 2				
									
160 °C	100%	140 °C	40 min	80%	Nivel 3	160 °C	10 min	20%	Nivel 5

## Setas asadas

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalear









Precalear		Paso 1		
				
250 °C	200 °C	5 min	20%	Nivel 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Pisto

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalear

Precalear		Paso 1			Paso 2			
					Señal acústicas (añadir los tomates)			
150 °C	100%	160 °C	10 min	30%		120 °C	20 min	90%

# Patatas y guarniciones.




Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Patatas cocidas

Cantidad de carga	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 65 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	30 min

## Patatas cocidas con piel

Cantidad de carga	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor, perforado, 65 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	130 °C	40 min

## Patatas asadas precocidas

Cantidad de carga	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Bandeja para asar y hornear						

### Precalear Paso 1







				
270 °C	230 °C	15 min	20%	Nivel 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Patatas en papillote

Cantidad de carga	3× 18 Ud.	3× 28 Ud.	3× 56 Ud.	5× 28 Ud.	5× 56 Ud.	10× 28 Ud.	10× 56 Ud.
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 20 mm, o parrilla						





### Precalear Paso 1

					
240 °C	100%	200 °C	40 min	80%	Nivel 3

## Patatas Macaire

Cantidad de carga	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Accesorios	Bandeja para asar y hornear						

### Precalear Paso 1

					
270 °C	40%	230 °C	15 min	20%	Nivel 5

## Arroz

Cantidad de carga	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 65 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	20 min




# Patatas y guarniciones.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Arroz silvestre

Cantidad de carga	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 65 mm						

### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición	45 min

## Arroz con leche

Cantidad de carga	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accesorios	Contenedor de acero inoxidable, 65 mm						



### Precalear Paso 1

		
Temperatura de ebullición	90 °C	40 min

## Patatas congeladas

Cantidad de carga	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Accesorios	CombiFry®						

### Precalear Paso 1









				
260 °C	200 °C	15 min	100%	Nivel 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Pasta en salsa

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalear Paso 1 Paso 2

							
140 °C	90%	250 °C	8 min	90%	100 °C	4 min	100%

# Precocinados congelados.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Pechuga de pularda Florentin con combinación de espinacas

Pechuga de pularda Marco Polo con relleno de brócoli,

Pechuga de pollo Caprese recubierta con tomates,

Pechuga de pularda de maíz con relleno de setas y nata,

Pechuga de pularda Marengo rellena con champiñones,

Rollitos de carne de ave

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalentar Paso 1

200 °C	60%	Nivel 3	170 °C	65 °C	60%	Nivel 3

## Pechuga de gallina de guinea (rellena), por ejemplo con espinacas o setas

Cantidad de carga	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalentar Paso 1

200 °C	60%	Nivel 3	160 °C	65 °C	60%	Nivel 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Solomillo de cerdo

Cantidad de carga	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalentar Paso 1

180 °C	60%	Nivel 3	130 °C	65 °C	60%	Nivel 3

# Carne de vacuno y de ternera.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Solomillos 200 g, filete de ternera, costillas de ternera, lomito de vacuno 180 g

Cantidad de carga	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
-------------------	---------	-----------	---------	-----------	---------	------------	----------

Accesorios	Combi Grill						
------------	-------------	--	--	--	--	--	--

### Precalear

#### Paso 1

#### Paso 2

#### Paso 3

							
300 °C	20%	260 °C	3 min	20%	85 °C	85 °C	54 °C

## Asado de vacuno, estofado, rollitos de carne de vacuno, 180 g









Cantidad de carga	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
-------------------	---------	-----------	---------	-----------	---------	------------	----------

Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						
------------	--	--	--	--	--	--	--


### Precalear

#### Paso 1

#### Paso 2

							
190 °C	0%	170 °C	20 min	50%	110 °C	95 °C	100%

#### Paso 3

		
55 °C	Mantener	100%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Escalope de ternera









Cantidad de carga	6× 4 Ud.	6× 6 Ud.	6× 12 Ud.	10× 6 Ud.	10× 12 Ud.	20× 6 Ud.	20× 12 Ud.
-------------------	----------	----------	-----------	-----------	------------	-----------	------------

Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

### Precalear

#### Paso 1

#### Paso 2

							
230 °C	0%	230 °C	5 min	50%	230 °C	3 min	0%






## Huesos de ternera para salsa

Cantidad de carga	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
-------------------	-----------	---------	---------	----------	----------	----------	----------

Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 20 mm						
------------	--	--	--	--	--	--	--

### Precalear

#### Paso 1

				
200 °C	20%	150 °C	90 min	40%

# Carne de cerdo y de cordero.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------








## Costillar de cordero, empanado

Cantidad de carga	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accesorios	Parrilla						





### Precalentar

### Paso 1

### Paso 2

						
300 °C	0%	260 °C	4 min	20%	Nivel 5	85 °C

### Paso 3






			
85 °C	54 °C	20%	Nivel 2

## Chuletas de cordero

Cantidad de carga	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accesorios	Parrilla						

### Precalentar

### Paso 1

					
300 °C	40%	260 °C	54 °C	20%	Nivel 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Costillas











Cantidad de carga	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Accesorios	Parrilla para costillas						
Información	3 costillas por parrilla 1. Cocer – 2. De noche: dejarlas marinar en frigorífico – 3. Asar a la plancha						

### Precalentar

### Paso 1

### Precalentar

### Paso 2

									
130 °C	100%	130 °C	60 min	60%	250 °C	60%	180 °C	20 min	40%

## Medallones de cerdo

Cantidad de carga	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accesorios	Parrilla						

### Precalentar

### Paso 1

				
300 °C	40%	250 °C	58 °C	20%





## Chuletas de cerdo, empanadas

Cantidad de carga	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 20 mm						

### Precalentar

### Paso 1

### Paso 2

							
230 °C	70%	230 °C	58 °C	50%	230 °C	65 °C	0%

# Carne de cerdo y de cordero.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Albóndigas, pastel de carne

Cantidad de carga	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalear Paso 1

300 °C	70%	230 °C	8 min	40%

## Panceta

Cantidad de carga	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalear Paso 1

300 °C	250 °C	14 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Asado de cerdo con costra

Cantidad de carga	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalear Rehogar brevemente Paso 1

100 °C	100%	Temperatura de ebullición	10 min	100%	140 °C	50 °C	70%

### Paso 2

### Paso 3

						Señal acústica
140 °C	65 °C	70%	175 °C	72 °C	70%	Eliminar el exceso de grasa o líquido

### Paso 4

260 °C	78 °C	50%

# Carne de caza y aves.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Pato salvaje 1300 g

Cantidad de carga	1× 6 Ud.	2× 8 Ud.	2× 16 Ud.	5× 8 Ud.	5× 16 Ud.	9× 8 Ud.	9× 16 Ud.
Accesorios	Superspike para patos						

### Precalentar Paso 1

180 °C	60%	145 °C	45 min	20%

## Pavo

Cantidad de carga	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Accesorios	Parrilla						

### Precalentar Paso 1 Paso 2

160 °C	60%	130 °C	100 min	40%	150 °C	10 min	40%

## Pollo 950 g

Cantidad de carga	1× 4 Ud.	2× 10 Ud.	4× 10 Ud.	3× 10 Ud.	6× 10 Ud.	6× 10 Ud.	12× 10 Ud.
Accesorios	Superspike para pollos						

### Precalentar Paso 1

180 °C	170 °C	88 °C	40%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Ganso

Cantidad de carga	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm, o parrilla						

### Precalentar Paso 1 Paso 2

100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60%

### Paso 3 Paso 4

100 °C	45 - 60 min	80%	240 °C	15 min	40%

## Pato 2200 g

Cantidad de carga	2× 1 Ud.	3× 2 Ud.	3× 4 Ud.	5× 2 Ud.	5× 4 Ud.	10× 2 Ud.	10× 4 Ud.
Accesorios	Superspike para patos						

### Precalentar Paso 1 Paso 2

180 °C	150 °C	50 min	100%	Nivel 3	180 °C	20 min	40%

# Carne de caza y aves.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1









## Pierna de corzo

Cantidad de carga	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						


### Precalentar

### Paso 1

### Paso 2

							
190 °C	0%	170 °C	10 min	100%	100 °C	45 °C	100%

### Paso 3

		
73 °C	58 °C	100%









## Lomo de corzo y ciervo

Cantidad de carga	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalentar

### Paso 1

### Paso 2

							
220 °C	0%	200 °C	5 min	100%	110 °C	55 °C	100%









## Pollo horneado, empanado

Cantidad de carga	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						

### Precalentar

### Paso 1

### Paso 2

							
245 °C	0%	225 °C	9 min	50%	245 °C	4 min	0%

# Salchichas, terrinas y pasteles salad.

Tenga en cuenta que las especificaciones de capacidad se refieren siempre a una carga completa. Los alimentos son productos naturales, los tiempos, ajustes y temperaturas de cocción que se indican son orientativos y pueden tener que adaptarse individualmente al producto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Escaldar las salchichas, regenerar las salchichas

Cantidad de carga	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Accesorios	Parrilla o contenedor, acero inoxidable, 20 mm						
------------	--	--	--	--	--	--	--

### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	75 °C	70 °C

## Salchichas fritas

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

### Precalentar Paso 1






			
300 °C	180 °C	5 min	20%

## Lasaña, canelones, patatas al gratín, verduras gratinadas, musaka

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Accesorios	Contenedor de granito esmaltado						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

### Precalentar Paso 1

				
260 °C	80%	180 °C	35 min	60%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

## Terrina

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
-------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Accesorios	Parrilla						
------------	----------	--	--	--	--	--	--

### Precalentar Paso 1

		
Temperatura de ebullición	78 °C	72 °C

## Pasteles de carne

Cantidad de carga	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
-------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Accesorios	Parrilla						
------------	----------	--	--	--	--	--	--

### Precalentar Paso 1






				
100 °C	80 °C	70 °C	100%	Nivel 2

## Quiche lorraine

Cantidad de carga	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Accesorios	Contenedor de granito esmaltado, 40 mm						
------------	--	--	--	--	--	--	--

### Precalentar Paso 1

				
260 °C	80%	160 °C	25 min	60%

**RATIONAL Ibérica**

Avenida de la Fama, 17-19  
Edificio Olmo  
08940 Cornellá  
España

Tel. +34 93 4751750  
Fax +34 93 4751757

[info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

